

This Question Paper consists of 3 questions and 8 printed pages.

इस प्रश्न-पत्र में 3 प्रश्न तथा 8 मुद्रित पृष्ठ हैं।

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

अनुक्रमांक

Code No. 69/S/ACV/A

कोड संख्या

Set / सेट –

A

BAKERY & CONFECTIONERY

(बेकरी एवं कन्फेक्शनरी)

(256)

Day and Date of Examination

(परीक्षा का दिन व दिनांक)

Signature of Invigilators

(निरीक्षकों के हस्ताक्षर)

1. _____

2. _____

General Instructions :

- 1 Candidate must write his/her Roll Number on the first page of the Question Paper.
- 2 Please check the Question Paper to verify that the total pages and total number of questions contained in the Question Paper are the same as those printed on the top of the first page. Also check to see that the questions are in sequential order.
- 3 For the objective type of questions, you have to choose any **one** of the four alternatives given in the question i.e. (A), (B), (C) or (D) and indicate your correct answer in the Answer-Book given to you.
- 4 Making any identification mark in the Answer-Book or writing Roll Number anywhere other than the specified places will lead to disqualification of the candidate.
- 5 Answers for all questions, including matching, true or false, fill in the blanks, etc., are to be given in the Answer-Book only.
- 6 In case of any doubt or confusion in the question paper, the English Version will prevail.
- 7 Write your Question Paper Code No. **69/S/ACV/A**, Set – **A** on the Answer-Book.

सामान्य अनुदेश :

- 1 परीक्षार्थी प्रश्न-पत्र के पहले पृष्ठ पर अपना अनुक्रमांक अवश्य लिखें।
- 2 कृपया प्रश्न-पत्र को जाँच लें कि प्रश्न-पत्र के कुल पृष्ठों तथा प्रश्नों की उतनी ही संख्या है जितनी प्रथम पृष्ठ के सबसे ऊपर छपी है। इस बात की जाँच भी कर लें कि प्रश्न क्रमिक रूप में हैं।
- 3 वस्तुनिष्ठ प्रश्नों में आपको प्रश्न के (A), (B), (C) अथवा (D) चारों विकल्पों में से कोई एक सही उत्तर चुनना है तथा अपने सही उत्तर को आपको उत्तर-पुस्तिका में लिखना है।
- 4 उत्तर-पुस्तिका में पहचान-चिह्न बनाने अथवा निर्दिष्ट स्थानों के अतिरिक्त कहीं भी अनुक्रमांक लिखने पर परीक्षार्थी को अयोग्य ठहराया जायेगा।
- 5 मिलान करना, सही अथवा गलत, रिक्त स्थान भरना, आदि सहित सभी प्रश्नों के उत्तर, उत्तर-पुस्तिका में ही लिखें।
- 6 प्रश्न-पत्र में किसी भी प्रकार के संदेह अथवा दुविधा की स्थिति में अंग्रेजी अनुवाद ही मान्य होगा।
- 7 अपनी उत्तर-पुस्तिका में प्रश्न-पत्र की कोड संख्या **69/S/ACV/A, सेट – A** लिखें।

NOTE / निर्देश :

- (1) Answers of all questions are to be given in the Answer-Book given to you.
सभी प्रश्नों के उत्तर आपको दी गयी उत्तर पुस्तिका में ही लिखें।
- (2) 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 02.15 p.m. From 02.15 p.m. to 02.30 p.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.
इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है। प्रश्न-पत्र का वितरण दोपहर में 02.15 बजे किया जाएगा। 02.15 बजे से 02.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे।

BAKERY & CONFECTIONERY
(बेकरी एवं कन्फेक्शनरी)
(256)

Time allowed : 2 Hours]

[Maximum Marks : 40

निर्धारित समय : 2 घण्टे]

[अधिकतम अंक : 40

Note : All questions are **compulsory** and carry marks as indicated against each question.

नोट : सभी प्रश्न अनिवार्य हैं और प्रत्येक प्रश्न के अंक उसके सामने दिए गए हैं।

1 Fill in the blanks and write the correct answer in your answer book. **1×15=15**

रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए और सही उत्तर अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखिए।

(a) On Wedding cakes, we usually apply _____ icing.

विवाह वाले केकों पर, हम आमतौर पर _____ आइसिंग लगाते हैं।

(b) _____ is a chemical raising agent.

_____ एक खमीर उठाने वाला रासायनिक तत्व है।

(c) Too dark reddish brown colour of crust in bread is due when _____.

डबलरोटी में अधिक गाढ़े लाल भूरे रंग का कारण है जब _____।

(d) Moistness of bread is influenced by the condition of _____ and starch.

डबलरोटी में नमी _____ और स्टार्च की स्थिति से प्रभावित होती है।

(e) Glace icing is made from _____ and warm water.

ग्लेस आइसिंग _____ और गर्म पानी से बनाई जाती है।

(f) _____ is the process of beating together butter and sugar so that air bubbles are forced into the batter.

_____ मक्खन और चीनी को इकट्ठे फेंटने की प्रक्रिया है ताकि हवा के बुलबुले मिश्रण में चले जाएँ।

(g) Macaroons are made of almond, sugar and _____.

मैकरून बादाम, चीनी और _____ से बनाए जाते हैं।

(h) Piping bags are made by using _____.

पाइपिंग बैग _____ का प्रयोग करके बनाए जाते हैं।

(i) The ideal temperature for fermentation of bread dough should be _____.

डबलरोटी लोर्ड में खमीर उठाने के लिए आदर्श तापमान _____ होना चाहिए।

(j) _____ is added to strengthen the gluten in flaky and puff pastry.

परतदार और उभरी/फूली पेस्ट्री में ग्लूटेन को सुदृढ़ करने के लिए _____ डाला जाता है।

(k) If knocking back is not done in bread making, large bubbles of gas will make _____ in the finished bread.

यदि डबलरोटी बनाते समय लोर्ड को फेंटा न जाए तो गैस के बड़े बूबूलों (बुलबुलों) के कारण तैयार डबलरोटी में _____ हो जाएंगे।

(l) The _____ found in refined flour is called gluten.

मैदा में पाए जाने वाले _____ को ग्लूटेन कहा जाता है।

(m) A long thin shell of the same paste as cream puffs is called _____.

क्रीम पफ जैसी लेई से बना एक लम्बे पतले खोल को _____ कहते हैं।

(n) Cream is the fat portion of _____.

क्रीम _____ का वसा वाला भाग है।

(o) The coloured outer rinds of oranges and lemons are called _____.

संतरे और नीबू के बाहरी रंगीन छिलकों को _____ कहा जाता है।

2 Write in your answer-book whether the following statements are
True or False :

1×15=15

अपनी उत्तर-पुस्तिका में लिखिए कि निम्नलिखित कथन सही हैं या गलत :

(a) Property accounts are recorded under real account.

संपत्ति का लेखा वास्तविक लेखे के अंतर्गत दर्ज किया जाता है।

(b) Process of transferring entries from journal to ledger is called posting.

दैनिकी की प्रविष्टियों को लेजर में लिखने की प्रक्रिया को पोस्टिंग कहा जाता है।

(c) Croissants are made from leavened puff dough.

क्रोइसैन्ट खमीरयुक्त पफ डो से तैयार किया जाता है।

(d) Margarine is a type of fat.

मार्जरीन एक प्रकार की वसा है।

(e) A rolling pin is an electric tool.

बेलन एक बिजली का उपकरण है।

(f) Flour, butter and sugar are used in equal proportion in Victoria Cake.

विक्टोरिया केक में आटा, मक्खन और चीनी का अनुपात एक जैसा प्रयोग किया जाता है।

(g) Fat is chilled in creaming method of cake making.

केक बनाने की क्रीमिंग विधि में वसा को ठंडा किया जाता है।

(h) Preheating of ovens is not necessary.

ओवन को पहले से गरम करना आवश्यक नहीं होता है।

(i) Base of Swiss roll is a fatless sponge.

स्विस रोल का आधार वसारहित स्पंज पर बनाया जाता है।

(j) A high tea is a formal tea party.

हाई टी एक औपचारिक चाय पार्टी है।

(k) Only steel preparation tables are found in a bakery.

बेकरी में केवल स्टील वर्किंग टेबल ही पाई जाती हैं।

(l) Rent and repairs come under overhead costs.

किराया और मरम्मत ऊपरी खर्च की लागत के अंतर्गत आते हैं।

(m) Butter icing can be stored at room temperature for a fortnight.

मक्खन आइसिंग को कमरे के तापमान पर लगभग 15 दिन के लिए रखा जा सकता है।

(n) A loaf of bread has yeast in it.

एक पाव रोटी में खमीर होता है।

(o) Liquid used in breads is always water.

ब्रेड में इस्तेमाल किया जाने वाला तरल पदार्थ हमेशा पानी होता है।

3 Answer the following questions :

$$2\frac{1}{2} \times 4 = 10$$

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

(a) Give any five suggestions for preparing a good paste.

एक अच्छा पेस्ट बनाने के लिए कोई पाँच सुझाव दें।

(b) Mention any five spices used in bakery.

बेकरी में प्रयुक्त होने वाले किन्हीं पाँच मसालों का उल्लेख कीजिए।

(c) Mention one reason each for the following faults in cake :

(i) White spots on cake surface

(ii) Cake baked with peeled top

(iii) Cake with flat top

(iv) Cracks on surface of cake

(v) Discoloured crumb

केक की निम्नलिखित खराबियों / कमियों के एक-एक कारण बताएँ :

- (i) केक के सतह पर सफेद निशान
- (ii) छिली हुई ऊपरी सतह से पका केक
- (iii) चपटी सतह वाला केक
- (iv) केक के सतह पर पपड़ी / क्रेक
- (v) खराब रंग का केक

(d) Mention the steps of making Choux paste.

शू पेस्ट बनाने की प्रक्रिया के चरण लिखें।
